

選べる御膳 「彩 り」

前 菜

- ・ 青菜と榎茸のお浸し 揚げ入り
- 子持若布 糸鰹
- ・ 糸瓜と胡瓜の胡麻和え
- 生麩 春子旨煮 クコの実
- ・ 湯引き明石蛸
- 白芋茎 新生姜漬け 梅肉
- ・ 季節の寄せ豆腐
- 汲み上げ湯葉 べっ甲あん 星オクラ

造 り

- 三種盛り合わせ
- あしらい一式

焼 物

- 太刀魚木の芽焼
- 丸十梅尾煮 枝豆塩蒸し 花蓮根

焚 合

- 鰯茄子
- 賀茂茄子 鰯旨煮 新小芋
- 湯葉 刻み茗荷紫蘇 青身 柚子

主 菜

- おひとつお選び下さい
- ・ 名物「すっぽん丸鍋」
- ・ 天婦羅盛り合わせ
- ・ 国産牛ステーキ
- ※サーロイン80gまたはフィレ60g

御 飯

- 新生姜御飯 揚げ入り

止 椀

- 京都山利の赤味噌仕立て

香 物

- 四種盛り合わせ

果 物

- 季節の果物盛り合わせ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店